



GEBACKENE PASSIONSFRUCHTTOPPING

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1058 G

109 ml Passionsfruchtpüree

201 g Frischkäse

119 g Zucker

150 g Vollei(er)

451 g QimiQ Rahm-Basis

28 g Eiweisspulver

ZUBEREITUNG

1. Passionsfrucht, Frischkäse und Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Vollei dazumischen und unter ständigem Rühren auf 75° C erwärmen.
2. QimiQ Classic dazumischen. Masse darf nicht über 75° C erhitzt werden.
3. In Plastikbeutel abfüllen und gut kühlen.
4. Eiklarpulver in die kalte Masse gut einrühren.
5. Kleine Mürbteigschalen bis zur Hälfte füllen, mit gebundenen Früchten nach Geschmack auffüllen, und im Ofen bei 180° C ca. 12-15 Minuten backen.